



Décembre 2005

## *L'ostréiculture dans les Pays de la Loire*

**Un dixième des huîtres creuses françaises est commercialisé par les Pays de la Loire. Cette production concerne 385 exploitations. La Vendée assure les neuf dixièmes des surfaces ostréicoles et des expéditions des huîtres creuses de la région. La vente directe au consommateur représente la moitié de la commercialisation des huîtres creuses.**

**La grande majorité des naissains viennent de Charente-Maritime. Les matériaux en PVC sont les principaux collecteurs utilisés. Huit fois sur dix, les huîtres sont placées sur des tables d'élevage dans des parcs de grossissement.**

### **Une huître creuse sur dix produite sur le littoral ligérien**

La conchyliculture concerne plus de 400 entreprises situées sur le littoral ligérien. Neuf fois sur dix l'ostréiculture en est l'activité dominante, mais un conchyliculteur sur deux y adjoint un travail mytilicole. Hommes et entreprises de la mytiliculture et de l'ostréiculture sont le plus souvent indissociables. Ils ont fait l'objet d'une précédente publication.

Cet article est plus particulièrement consacré à la production de la filière ostréicole qui, avec 1 100 ha, utilise plus de la moitié des surfaces conchylocoles exploitées dans les Pays de la Loire. Neuf hectares sur dix sont implantés en Vendée,

essentiellement pour les huîtres creuses. La culture de l'huître plate est devenue rare. Totalement absente en Loire-Atlantique, elle apparaît, en Vendée, de façon limitée lors de l'affinage.

### **Des naissains charentais pour les ostréiculteurs ligériens**

Au cours de l'année 2000, les ostréiculteurs français ont alimenté la filière d'élevage de 4,5 milliards de naissains d'huîtres, issus essentiellement de captages naturels. La Charente-Maritime en pourvoit la moitié. Les ostréiculteurs ligériens, principalement vendéens, en produi-

#### **Une fois sur deux la mytiliculture complète l'ostréiculture**

Domiciliation des entreprises	Surface ostréicole (en ha)	huîtres creuses	huîtres creuses et moules édulés
Loire-Atlantique	145	59	25
Vendée	1 002	326	170
Pays de Loire	1 147	385	195
France	14 182	3 329	662

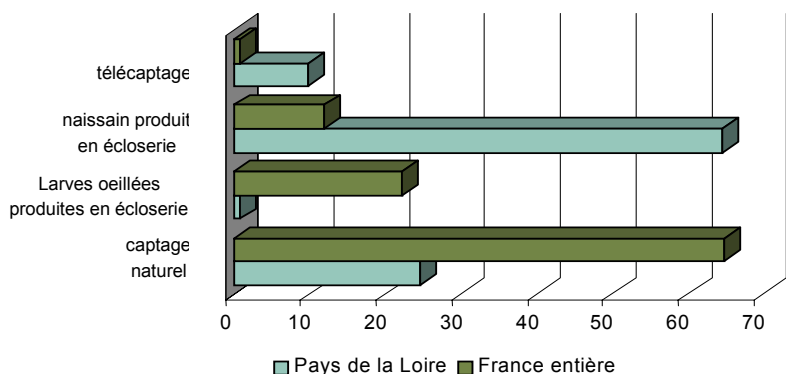
Source : Agreste - Recensement de la conchyliculture 2002 - Pays de la Loire



MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE LA PÊCHE

**Les chiffres de la statistique agricole sur :  
[www.agreste.agriculture.gouv.fr](http://www.agreste.agriculture.gouv.fr)**

## Un mode de captage très différent dans les Pays de la Loire



Source : Agreste - Recensement de la conchyliculture 2002 – Pays de la Loire

## La reproduction des huîtres

La reproduction des huîtres creuses intervient lorsque la température de l'eau se réchauffe, en général à la fin du printemps. En fin de cycle reproductif, l'huître préalablement fécondée essaime des larves planctoniques. Ces larves dites nageuses entament alors une brève vie pélagique, de dix à vingt jours, durant laquelle elles se métamorphosent en larves œillées. A ce stade, elles recherchent un support approprié pour se fixer. Lorsqu'elles sont fixées on parle de naissains.

sent 10 %, dont la majorité provient de leurs concessions situées en Charente-Maritime.

Un naissain sur quatre dans la région n'est pas issu d'un captage naturel, technique fréquemment utilisée dans les autres régions. Il est alors directement produit en écloséries, le télécaptage étant peu usité. Sur les douze écloséries de larves œillées et de naissains d'huîtres creuses recensées en France, deux sont implantées en Loire-Atlantique et deux autres en Vendée.

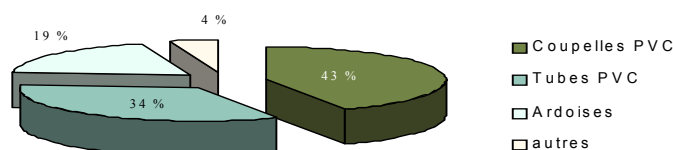
Le captage naturel s'effectue dans l'environnement marin. Il garantit en général une quantité de naissains suffisante pour alimenter les producteurs. L'ostréiculteur dis-

pose ses collecteurs sur des tables en surélévation, à proximité ou au cœur des sites d'élevage. Les larves essaimées par les huîtres adultes vont naturellement venir s'y fixer. Dans la quasi totalité des exploitations le travail dans les parcs en mer ou dans les marais est indissociable de l'activité conchylicole. Dans 8 cas sur 10, l'homme assure ces travaux.

## Du PVC pour capter les naissains

Dans la région, coupelles, tubes en PVC et plaques d'ardoises sont les principaux collecteurs. Les matériaux en PVC remplacent désormais les tuiles chaulées. Peu chers, ces éléments sont faciles à utiliser. Ils se prêtent bien au travail mécanisé intervenant notamment durant la phase de détroquage.

## Le PVC a remplacé les traditionnelles tuiles chaulées pour le captage des naissains



Source : Agreste - Recensement de la conchyliculture 2002 – Pays de la Loire

## La croissance

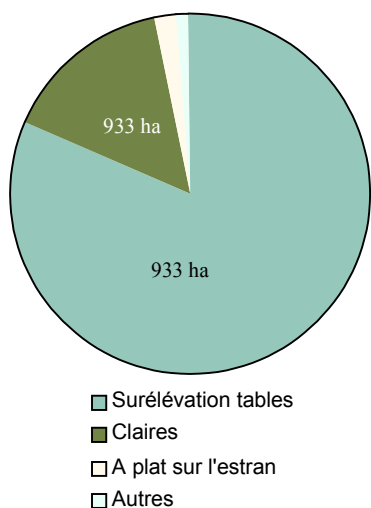
Après une période de croissance qui dure en moyenne près de dix-huit mois dans les Pays de Loire, les huîtres sont séparées des supports sur lesquels elles s'étaient fixées au stade de naissains. Cette opération s'appelle le détroquage. On obtient ainsi des huîtres de demi-élevage. Ces huîtres seront placées durant une vingtaine de mois dans des parcs de grossissement, généralement dans les Pays de la Loire en surélévation sur tables.

## Des huîtres sur table

La surélévation sur table, mode d'élevage le plus courant, occupe 8 ha sur 10 dans les Pays de la Loire. Cette technique s'est répandue dans le courant des années soixante. Des tables métalliques d'une hauteur d'environ 60 cm sont installées sur l'estran. L'éleveur y place des poches ou des casiers contenant les huîtres, à divers stades de grossissement. Elles seront immergées au gré des marées. Régulièrement retournées, ces poches évitent la prolifération des algues et permettent de durcir et d'arrondir la coquille du mollusque.

Suivant leur taille, vers l'âge de trois ans, les huîtres peuvent être affinées dans les clayères. Les 180 ha de claires régionales sont dans leur quasi totalité situés en

### Les tables, mode d'élevage dominant



Source : Agreste - Recensement de la conchyliculture 2002 – Pays de la Loire

Vendée. La moitié des exploitations ostréicoles de ce département pratique l'affinage. Le temps d'affinage explique en partie la différence entre l'âge moyen de commercialisation des huîtres creuses qui atteint 40 mois en Vendée et 36 mois en Loire-Atlantique.

### Du producteur au consommateur

Neuf ostréiculteurs ligériens sur dix écoulent directement leurs marchandises pour la consommation ou la transformation. Les expéditeurs régionaux distribuent la moitié des huîtres en prise directe avec le consommateur. En France, ce mode de commercialisation concerne le tiers de la production. Les entreprises expéditrices de la région, munies de l'agrément sanitaire préalable, ont en 2001 commercialisé 10 500 tonnes d'huîtres creuses dont les deux tiers ne sont pas affinées.

Didier Lampin

### Aux différentes phases de commercialisation, la région contribue pour un dixième des huîtres creuses françaises

Domiciliation des exploitations	Ventes de naissains (1 000 unités)	Ventes sous marquage sanitaire (en tonnes)		
		non affinées	affinées	ensemble
Loire-Atlantique	4 879	891	65	956
Vendée	160 430	5 342	4 097	9 439
Pays de la Loire	165 309	6 233	4 162	10 395
France entière	1 190 519	63 197	44 193	107 390

Source : Agreste - Recensement de la conchyliculture 2002 – Pays de la Loire

### Du naissain au bassin d'affinage : le cycle des huîtres migratrices

Entre le stade de sa conception et le moment où le consommateur l'apprécie, l'huître connaît bien souvent de nombreux transferts qui correspondent au cycle de sa production : captage, élevage, affinage. Ces différentes phases engendrent très souvent des transferts intra-entreprises, dont une partie d'un département ou d'une région à l'autre. Ainsi 3 500 tonnes d'huîtres creuses sans marquage sanitaire, affinées en Vendée ou en Loire-Atlantique n'étaient pas au stade précédent localisées dans le département même. Elles proviennent pour moitié des Côtes d'Armor.

### Les transferts inter-départementaux des exploitations ligériennes portent sur 3 400 tonnes d'huîtres creuses

Origine géographique	Transferts internes d'un département à l'autre d'huîtres creuses (en tonnes)			
	de demi-élevage		adultes	
	France	Pays de la Loire	France	Pays de la Loire
<b>Ensemble</b>	11 850	728	16 995	3 454
Charente-Maritime	3 370	135	556	135
Côtes d'Armor	2 602	64	4 758	1 675
Finistère	698	50	1 260	168
Loire-Atlantique	114	22	970	870
Morbihan	1 642	0	3 633	398
Vendée	1 852	427	301	139

Source : Agreste - Recensement de la conchyliculture 2002 – Pays de la Loire

Note de lecture : les exploitations des Côtes d'Armor procèdent à un transfert interne de 1 675 tonnes d'huîtres creuses adultes vers les Pays de la Loire ; celles de Loire-Atlantique transfèrent de la même façon 870 tonnes vers la Vendée.

## L'affinage des huîtres

Lors de la phase d'affinage, les huîtres sont placées dans des bassins de terre (claires) alimentés en eau de mer durant les grandes marées. Elles y séjournent au moins un à deux mois. L'affinage en claires donne selon les spécialistes, un goût noisette apprécié lors de la consommation, une meilleure tenue au sortir de l'eau. Les huîtres obtiennent parfois une couleur verte due à une algue, la navicule bleue, et sont alors très appréciées des gastronomes.

## Une préférence pour la vente directe auprès du consommateur

Circuit de commercialisation	Domiciliation des entreprises	
	Pays de la Loire	France
Consommateur (vente directe)	51	28
Comités d'entreprise	7	3
Grossistes, revendeurs, mareyeurs	13	23
Centrales d'achats des GMS	7	17
GMS en dehors des centrales d'achat	10	9
Poissonniers, restaurateurs, écaillers	8	14
Exportations directes	1	4
Autres	3	2
Ensemble (en %)	100	100
Expéditions (tonnes)	10 395	107 390

Source : Agreste - Recensement de la conchyliculture 2002 - Pays de la Loire



© OP des Pays de la Loire

## Pour en savoir plus

Recensement de la conchyliculture 2002

Résultats France :

-Agreste primeur : n° 126 - mai 2003,  
-Agreste Cahiers : n° 1 - février 2005

Résultats Pays de la Loire :

-Le recensement de la conchyliculture 2002  
-Les tableaux de la conchyliculture (dossier)

À paraître :

-La mytiliculture dans les Pays de la Loire

## Méthodologie

Ce premier recensement de la conchyliculture a été réalisé par le Service Central des Enquêtes et Etudes Statistiques et la Direction des Pêches et des Affaires Maritimes et de l'Aquaculture du ministère de l'Agriculture. L'Institut Français de Recherche et de l'Exploitation de la Mer (Ifremer) a apporté sa collaboration. Les organisations professionnelles conchylicoles y ont été associées.

L'entreprise conchylicole est une unité de gestion économique. Son champ est défini par toutes les entreprises qui répondent à l'un des éléments suivants :

- production d'au moins 2 tonnes de coquillages ou 1 tonne de palourdes
- possession d'une nurserie ou d'une éclosérie
- captage de naissains d'huîtres en 2000 ou d'autres coquillage en 2001
- affinage d'huîtres en 2001
- expédition avec agrément sanitaire

Notons que l'activité de négoce pur n'est pas recensée. La pêche à pied est prise en compte dès lors que les prises sont intégrées dans un cycle de production recensé par ailleurs.

Les métiers de l'élevage de coquillages portent des dénominations précises :

- l'ostréiculteur élève des huîtres,
- la mytiliculteur des moules,
- le vénériculteur des palourdes,
- le cérastoculteur des coques.

**L'agriculture dans les Pays de la Loire sur :  
[www.draf.pays-de-la-Loire.agriculture.gouv.fr](http://www.draf.pays-de-la-Loire.agriculture.gouv.fr)**

Direction Régionale  
De l'Agriculture et de la Forêt  
des Pays de la Loire  
Service Régional de Statistique Agricole  
12, rue Menou - 44035 NANTES CEDEX 1  
Tél. : 02 40 12 36 48 - Fax : 02 40 12 36 43  
Prix : 2,5 €

Directeur de la publication : JN. Ménard  
Rédacteur en Chef : P. Vincent  
Rédaction : D. Lampin  
Impression : SRSA NANTES  
Composition : P. Vincent  
Dépôt légal : à parution  
ISSN : 1281 - 8895